ALIMENTATION DE SECOURS

Division des services d'urgence
Direction générale des services médicaux

Publication autorisée par le ministre de la Santé nationale et du Bien-être social

Also available in English under the title "Emergency Feeding"

Cette publication remplace l'Alimentation de secours en période d'urgence, 1965, dont le numéro de catalogue est 84-4067.

Achevé d'imprimé à Ottawa,
janvier 1983

Numero de catalogue H34-14/1982 F

ISBN 0-662-91908-4

TABLE DES MATIÈRES

		PAGES
I.	GÉNÉRALITÉS	
1.	But de l'alimentation de secours	1
2.	Objectifs des services de l'alimentation de secours	1
3.	Hypothèses sur l'alimentation de secours	1
4.	Nutrition	1
5.	Problèmes relatifs à l'alimentation de secours	4
II.	ORGANISATION	
1.	Planification de l'approvisionnement des denrées	11
2.	Alimentation de secours	11
3.	Chef de l'alimentation de secours	11
4.	Comité de planification	12
5.	Surveillant de l'alimentation de secours	13
III.	PLANIFICATION DES SERVICES D'ALIMENTATION DE SECOURS	
1.	Élaboration du plan	15
2.	Directives en matière de planification et d'organisation de l'alimentation de secours	16
3.	Relevés sur l'alimentation de secours	16
4.	Espace, matériel et approvisionnement	16
5.	Facteurs influençant l'alimentation de secours	17
6.	Emplacements opérationnels	18
7.	Unité mobile d'alimentation (Santé et Bien-être social Canada)	20
IV.	FORMATION	
1.	Formation de base en planification d'urgence civile	21
2.	Choix et formation des travailleurs	21
V.	FONCTIONNEMENT	
1.	Situation d'urgence	23
2.	Généralités	23
3.	Mobilisation	23
4.	Principes de fonctionnement de base	23
5.	Fonctions et attributions du personnel	24
VI.	ANNEXES	
A	- Alimentation des nourrissons en période d'urgence	A1

B	-	Espace, matériel et approvisionnement	B1
C	-	Alimentation à l'extérieur	C1
D	-	Menus d'alimentation de secours	D1
E	-	Guide de l'approvisionnement en vivres	E1
F	-	Aménagement de comptoirs de service improvisés	F1
G	-	Réfrigération improvisée	G1
H	-	Approvisionnement en eau	H1
I	-	Planification de l'alimentation de secours dans les hôpitaux	I1
J	-	Bibliographie	J1

SECTION I - GÉNÉRALITÉS

1. BUT DE L'ALIMENTATION DE SECOURS (AS)

En temps de désastre la nourriture est essentielle pour maintenir la vie, lutter contre l'état de choc, remonter le moral des victimes et fournir l'énergie nécessaire aux travailleurs sous stress. C'est pourquoi le but principal de l'alimentation de secours consiste à nourrir les personnes qui en période d'urgence, n'ont pas d'aliments ou d'installations pour la préparation des aliments.

2. OBJECTIFS DES SERVICES D'ALIMENTATION DE SECOURS (SAS)

Les services d'alimentation de secours ont comme objectifs:

a) d'assurer aux groupes que l'on doit nourrir, le niveau minimal de bien-être indispensable pour survivre et faire face à la situation d'urgence;

b) de répondre aux besoins alimentaires spéciaux des groupes vulnérables (ex.: femmes enceintes, mères nourricières, bébés, enfants, vieillards et travailleurs.

3. HYPOTHÈSES SUR L'ALIMENTATION DE SECOURS

Afin de planifier d'une façon pratique, on a formulé certaines hypothèses notamment:

a) le contrôle et le rationnement des vivres seront établis si nécessaire;

b) autant que possible, on nourrira les évacués là où ils sont logés ou dans les centres d'accueil d'urgence;

c) l'alimentation des masses peut-être requise pour un temps limité pour l'ensemble des résidents et des évacués d'une localité d'accueil.

4. NUTRITION

a) **Principes**

(i) Le besoin d'eau potable en période d'urgence est des plus importants. Il est essentiel de disposer d'au moins un litre d'eau (environ 1 pinte) par personne par jour - plus si possible - pour la survie au cours des premiers jours. Ce taux d'eau est pour boire seulement. Les nourrissons ne peuvent se passer d'eau plus de quelques heures. L'eau ne doit pas être contaminée ou elle doit avoir été rendue potable par une méthode approuvée. (Pour plus de détails voir l'annexe H)

(ii) Le réapprovisionnement en sel est essentiel pour combler la perte créée par les excrétions d'eau de l'organisme, la transpiration, etc. Une quantité de trois (3) grammes par personne par jour ou

environ 1/2c. à thé est recommandée pour mieux conserver l'eau dans les tissus. Ce besoin est particulièrement important lorsque l'eau est rare, la température élevée et la nourriture non accessible ou limitée. Le sel peut être pris dans les aliments ou séparément.

(iii) Il est avantageux sur le plan physiologique de consommer environ 400 calories par jour, provenant des hydrates de carbone (glucides), tels que du sucre ou des bonbons durs, surtout lorsque l'approvisionnement en eau est très restreint.

b) **Normes recommandées**

- Après les premiers jours d'une urgence, on doit se préoccuper d'assurer un apport suffisant en calories. Voici ce qu'on devrait viser à atteindre le plus tôt possible durant la période d'urgence pour l'approvisionnement en nourriture.

(i) Adultes

- 1800 calories par jour pour les adultes sédentaires;
- 1800-3000 calories par jour pour les adultes qui accomplissent un travail facile ou modéré;
- 3500 calories par jour pour les personnes qui accomplissent un travail exigeant un dur effort physique;
- après deux ou trois semaines, il faut songer à d'autres éléments nutritifs que les calories. Un rapport moyen de 30 à 35 grammes de protéines par jour, pendant plusieurs mois, ne présente aucun risque de santé pour un adulte. Cette quantité devrait être portée à 50-60 grammes si la source de protéines est restreinte aux produits céréaliers;
- si une personne est en bonne santé, il n'y a pas lieu de se préoccuper des vitamines et des minéraux avant quatre (4) semaines ou moins.

(ii) **Groupes à risques élevés**

Nourrissons et jeunes enfants

- Les nourrissons et jeunes enfants ne peuvent se passer d'eau plus de quelques heures.
- Les besoins en calories doivent être satisfaits rapidement.

Les nourrissons devraient recevoir 110 calories par kilogramme de poids et 2 à 3 grammes de protéines par kilogramme de poids par jour. Les enfants de un (1) à dix (10) ans devraient prendre de 1200 à 2000 calories par jour et pas moins de un (1) gramme de protéines par kilogramme de poids.
Les nourissons et les enfants ont aussi besoin d'au moins 500 mg de calcium par jour.

Femmes enceintes et mères allaitantes

Ce groupe devrait recevoir de 2200 à 3500 calories, de 35 à 50 grammes de protéines, de 1000 à 1200 mg de calcium et de 8 à 13 mg de fer.

Blessés et malades

- Ce groupe serait sous surveillance médicale. Toutefois on peut supposer que tous les blessés seraient plus ou moins en état de choc, ce qui nécessiterait la fourniture d'un supplément de liquides et de glucides solubles et facilement assimilables.

- Les brûlés auront besoin d'un grand apport de liquides et de protéines, de même que les blessés qui ont perdu beaucoup de sang. Durant leur convalescence, les brûlés et les malades atteints d'hémorragie devraient recevoir des quantités supplémentaires d'aliments riches en fer.

- Les blessés auront également besoin de quantités supplémentaires d'acide ascorbique, de thiamine et de riboflavine. Ces vitamines devraient être administrées sous surveillance médicale.

c) **Priorités relatives aux aliments**

Si, en période d'urgence, l'approvisionnement en aliments devient difficile, la règle à suivre serait de réserver tous les aliments riches en protéines, en vitamines C, en calcium et en fer pour les groupes à risques élevés.

d) **Aliments utiles**

Au début de l'état d'urgence, lorsqu'il faut agir rapidement et efficacement, les aliments suivants peuvent être préparés facilement:

(i) les soupes (en sachet, en conserve, ou sous forme de ragoûts à diluer);

(ii) les viandes et les poissons en conserve;

(iii) les mets en conserve prêts à servir, comme les fèves au lard, le spaghetti, le ragoût;

(iv) les oeufs;

(v) les fruits (frais, en conserve, secs, deshydratés);

(vi) les légumes en conserve;

(vii) le pain, les craquelins, les biscuits soda, les biscuits secs, les gâteaux;

(viii) les garnitures à tartines (beurre, margarine, confiture, gelée, fromage, beurre d'arachides);

(ix) les céréales prêtes à servir;

(x) les préparations pour nourrissons;

(xi) les boissons (thé, café, cacao, jus, lait frais, écrémé ou en poudre).

NOTE Les recommandations ci-dessus s'appliquent aux personnes en bonne santé dont l'état nutritionnel était satisfaisant au début de la situation d'urgence. Toutefois, notons que l'apport alimentaire devrait satisfaire, le plus tôt possible, aux recommandations des Standards de nutrition au Canada ou de l'interprétation simplifiée du Guide alimentaire canadien.

5. PROBLÈMES RELATIFS À L'ALIMENTATION DE SECOURS

a) Principaux problèmes

Les principaux problèmes à envisager dans la planification de l'alimentation de secours sont:

(i) l'approvisionnements alimentaires précaires;

(ii) le grand nombre d'évacués à nourrir;

(iii) l'alimentation des groupes prioritaires (nouveau-nés, malades et travailleurs;

(iv) le besoin de services d'aliments variés (ex.: cuisines mobiles, cantines mobiles);

(v) le transport d'aliments prêts à servir;

(vi) l'interruption des services publics;

(vii) le maintien des standards sanitaires;

(viii) le recrutement et la formation des travailleurs bénévoles.

b) **Problèmes de santé**

Les principes d'hygiène personnelle sont bien connus. Toutefois leur mise en pratique exige une vigilance constante de la part des surveillants, particulièrement lorsqu'on emploie des bénévoles pour la manipulation des aliments. Afin que les procédures de sanitation soient respectées, il serait avantageux d'utiliser les ressources locales des professionnels de la santé publique. Ne permettre à personne atteint d'un rhume, de brûlures, de coupures, de furoncles ou de diarrhée de manipuler les aliments.

c) **Salubrité**

On doit manipuler les aliments en suivant les règles d'hygiène afin d'éviter les risques de contamination et ses dangers. Le risque de contamination augmente en période d'urgence, parce que le personnel est débordé et doit travailler dans des conditions défavorables. Pour assurer la salubrité des aliments, il faut exercer une surveillance continuelle sur la source d'eau potable, la façon de stocker les aliments, l'hygiène personnelle des travailleurs, la prévention de la contamination des aliments au cours de leur préparation, la destruction des ordures ménagères, le lavage de la vaisselle et le maintien de l'hygiène dans la cuisine.

d) **Précautions contre la contamination des vivres**

Après s'être bien assuré de la salubrité de l'eau et des aliments, on doit prendre toutes les précautions nécessaires pour prévenir leur contamination par les bactéries lors de la préparation des repas. On peut éviter les maladies attribuables à la contamination des aliments en observant les principes suivants:

(i) éliminer tous les aliments susceptibles de contamination rapide ex., les sauces, la viande hachée, les farces à base de viande, les salades de poisson et de viande, les plats en sauce blanche, les flans, les garnitures à la crème et le lait non pasteurisé;

(ii) nettoyer scrupuleusement tout le matériel utilisé dans la préparation, le service et le transport des aliments: tables, couteaux, autres ustensiles, hachoirs, malaxeurs, fouets et récipients de toutes sortes. Cela exige de l'eau chaude à 77° C (170° F) du savon et un désinfectant;

(iii) réfrigérer les denrées périssables jusqu'au moment de la cuisson. Si aucun mécanisme de réfrigération n'est disponible utiliser la réfrigération improvisée. (Pour plus de détails voir l'annexe G);

(iv) utiliser surtout la cuisson sous pression ou simplement l'ébullition, car ce sont les meilleurs modes de cuisson pour assurer la salubrité des aliments;

(v) ne pas laisser les aliments cuits séjourner à la température de la pièce et autant que possible éviter des délais entre la cuisson et le service. Garder les aliments chauds à 60°C (140°F), jusqu'au moment de les servir;

(vi) ne pas épaissir les soupes et les ragoûts ou autres aliments qui doivent être transportés assez loin; dans de telles situations préparer les soupes sans les épaissir au préalable;

(vii) étiquetter les sandwichs en indiquant le contenu, la date et l'heure de la préparation. Ne pas servir de sandwichs qui ont été gardés à la température de la pièce plus de deux heures. Garder les aliments froids à 4°C (40°F);

(viii) confectionner les repas de façon à éviter les restes. S'il arrive qu'on en ait, les garder au froid dans un récipient couvert et les réchauffer au-dessus de 60°C (140°F) ou au point d'ébullition, juste au moment de les servir.

e) **Entreposage des denrées séchées**

À la suite d'un désastre, on ne dispose pas de conditions idéales d'entreposage. Les conseils suivants peuvent aider à promouvoir de bonnes habitudes d'entreposage et doivent être observés le mieux possible.

(i) Maintenir l'entrepôt aussi frais que possible, propre, en bon ordre et exempt de rongeurs et d'insectes.

(ii) Entreposer les vivres sur des rayons ou des claies, pour permettre la circulation de l'air et prévenir l'humidité.

(iii) Garder les denrées dans des boîtes étamées ou autres récipients métalliques couverts.

(iv) Examiner les boîtes de conserve, afin de déceler tout signe d'avarie ou de détérioration. Si l'on trouve des aliments gâtés, les détruire immédiatement.

(v) Si les aliments ne sont pas utilisés immédiatement, indiquer la date sur les emballages afin que l'approvisionnement le plus ancien soit utilisé le premier.

f) **Entrepôts réfrigérés**

À la suite d'un désastre, on doit observer les conseils suivants, quels que soient le genre et le volume d'espace réservé à la réfrigération:

(i) éviter les encombrements de nourriture;

(ii) refroidir rapidement les aliments cuits par réfrigération au-dessous de 4°C (40°F);

(iii) laver régulièrement les tablettes et les récipients du réfrigérateur. À cette fin, on peut utiliser une solution de bicarbonate de soude (soda à pâte) dans de l'eau ou tout autre détergent.

g) **Traitement du lait**

Si l'on ne peut obtenir du lait pasteurisé, on doit pasteuriser le lait cru par les méthodes suivantes:

(i) Pasteurisation éclair

Remuer légèrement le lait et le chauffer au bain-marie, à 76°C (170°F); retirer du feu et laisser reposer une minute. Refroidir rapidement à 10°C (50°F) en plaçant la partie supérieure du bain-marie sur la glace ou dans de l'eau froide.

(ii) Mijotage

Remuer légèrement le lait chauffé dans une marmite, jusqu'à ce qu'il mijote. Maintenir à cette température une minute et demie. Refroidir comme dans la pasteurisation éclair (méthode mentionnée plus haut). La réserve de lait frais doit absolument être réfrigérée. Si l'on ne dispose pas d'espace nécessaire, il faut établir un plan d'approvisionnement qui réponde simplement aux besoins immédiats. Ce principe s'applique également au lait reconstitué.

h) **Méthode de lavage manuel de la vaisselle**

(i) Lorsqu'il y a suffisamment d'eau potable

- Gratter et rincer le matériel et les ustensiles avant le lavage.

- Nettoyer et stériliser dans un évier à trois compartiments (ou trois grands récipients).

- Laver au détergent avec suffisamment d'eau pour couvrir les ustensiles ou le matériel. Garder l'eau propre et maintenir la concentration du détergent selon la recommandation du fabricant.

- Rincer à l'eau propre chaude.

- Désinfecter selon l'une des méthodes suivantes:

  a. immerger durant au moins deux minutes dans de l'eau propre chaude à une température d'au moins 77°C (170°F);

  b. immerger durant au moins une minute et demie dans de l'eau bouillante;

  c. immerger durant au moins deux minutes dans une solution contenant un agent de désinfection tel que le chlore, l'iode, des composés quaternaires, de l'ammonium ou un autre produit chimique de concentration conforme à la recommandation du fabricant.

- Employer s'il est nécessaire d'improviser des paniers en fils de fer munis de poignées pour le rinçage et la désinfection.

- Laisser sécher la vaisselle à l'air libre afin de prévenir la contamination par les linges à vaisselle.

(ii) <u>Lorsqu'il n'y a pas suffisamment d'eau potable</u>

Les étapes suivantes sont recommandées pour laver les ustensiles seulement lorsque des mesures extrêmes sont nécessaires.

- Laver à l'eau chaude et au détergent si possible. Sinon, laver à l'eau froide avec du détergent et du savon en frottant toutes les surfaces.

- Immerger durant au moins deux minutes dans une solution contenant un agent de désinfection. S'il existe un doute quelconque concernant la salubrité ou la qualité de l'eau, immerger les ustensiles durant au moins deux minutes dans une solution contenant deux fois la concentration minimale recommandée.

- Laisser sécher les ustensiles à l'air libre sur une surface propre.

i) **Destruction des déchets**

Si les services d'enlèvement des déchets sont interrompus durant une période d'urgence, les autorités responsables de la santé publique doivent être consultées au sujet des méthodes acceptables de destruction pour tous les déchets de l'établissement. Nous suggérons les mesures suivantes pour les secteurs du service de repas:

- placer les restes d'aliments et les déchets mouillés dans des contenants imperméables, non absorbants, de nettoyage facile et munis de couvercles hermétiques, et les garder dans un endroit distinct et fermé jusqu'à ce que la destruction puisse être effectuée selon une méthode approuvée;

- incinérer les déchets secs ou rebuts. (S'il est impossible de les brûler, on doit les enterrer).

j) **Principes généraux de propreté**

Durant les périodes d'urgence, lorsque les opérations du service de repas deviendront difficiles, le personnel et les travailleurs bénévoles peuvent facilement acquérir des habitudes de négligence. On doit s'efforcer par tous les moyens possibles de garder propres et ordonnés les secteurs du service de repas. Pour maintenir une norme satisfaisante de propreté, voici quelques conseils.

- Garder propres tous les secteurs du service de repas en les débarrassant de déchets et d'ordures ménagères.

- Nettoyer les planchers à l'aide d'un produit antipoussière.

- Garder propres les surfaces de travail en les désinfectant le plus souvent possible.

- Employer des vadrouilles dont la fibre est facile à nettoyer.

- Revêtir de sacs de plastique, l'intérieur des poubelles et les recouvrir. Débarrasser fréquemment les déchets du secteur de service de repas. Nettoyer et désinfecter régulièrement les poubelles.

SECTION II - ORGANISATION

1. PLANIFICATION DE L'APPROVISIONNEMENT DES DENRÉES

- L'approvisionnement de diverses denrées en prévision d'un état d'urgence, relève de l'Agence nationale d'urgence (ANU) pour l'alimentation, qui est sous la direction d'Agriculture Canada.

- Agriculture Canada nous informe que les industries alimentaires, les grossistes ou les détaillants, seront sous le contrôle de l'ANU et qu'ils ne pourront distribuer les approvisionnements sans l'autorisation de cet organisme qui déterminera la quantité de denrées à distribuer selon les besoins de chaque localité.

2. ALIMENTATION DE SECOURS

Toute planification et organisation doit être prévue à l'avance, afin que le service d'alimentation de secours entre immédiatement en activité. Avant de nommer le chef de l'alimentation de secours, la municipalité doit avoir:

- un coordonnateur municipal des services d'urgence,

- un plan d'urgence civile de base,

- un directeur des Services de bien-être d'urgence (SBU),

- un comité de planification de bien-être d'urgence (SBU).

3. CHEF DE L'ALIMENTATION DE SECOURS

C'est au directeur des Services de bien-être d'urgence qu'il incombe de choisir le chef de l'alimentation de secours et lui fournir dès que possible un adjoint. Le chef de l'alimentation de secours doit satisfaire aux critères suivants:

a) **Compétence et qualités**

(i) Posséder une connaissance pratique de l'alimentation des masses.

(ii) S'être familiarisé avec les lieux.

(iii) Avoir beaucoup d'initiative.

(iv) Organiser le travail et distribuer les tâches avec compétence.

(v) Posséder des qualités de chef.

(vi) Posséder une formation de base en planification d'urgence civile et en services de bien-être d'urgence.

b) **Fonctions**

Les principales fonctions du chef consistent à:

(i) diriger les enquêtes requises par le SAS;

(ii) élaborer un programme (AS) correspondant aux besoins de la localité;

(iii) choisir et former le personnel;

(iv) établir et maintenir un plan de travail en étroite liaison avec les autres services d'urgence de la localité;

(v) diriger le travail SAS établi au siège du gouvernement d'urgence de la municipalité (SGUM) au cours de l'état d'urgence;

(vi) diriger les opérations d'alimentation de secours des hôpitaux d'urgence (guerre);

(vii) collaborer avec les autres agences nationales d'urgence (ANU).

4. COMITÉ DE PLANIFICATION

Afin d'établir les détails de la planification, le chef a besoin de l'aide de quelques résidents de la localité. Les membres du comité doivent posséder une connaissance des différents aspects de l'alimentation. Voici quelques renseignements généraux sur le comité.

a) **Composition du comité de planification d'alimentation de secours**

(i) les restaurateurs et les hôteliers

(ii) les diététistes, les nutritionnistes, les économistes familiales

(iii) les surveillants de l'alimentation dans les institutions, les écoles, les collèges, les magasins à rayons, les industries et les services de restauration

(iv) les représentants de divers organismes bénévoles jouant un rôle dans l'alimentation (ex.: groupes de diverses confessions, organisations nationales, services de repas à domicile)

(v) des représentants du ministère de la Santé publique

b) **Fonctions du comité de planification de l'alimentation de secours (AS)**

(i) l'obtention des relevés d'AS

(ii) l'organisation du service d'AS

(iii) l'élaboration du plan d'action d'AS

(iv) l'évaluation continue des difficultés éventuelles

(v) désignation des établissements d'alimentation en vue d'opérations très spécifiques (édifices vacants, lieux en plein air)

(vi) détermination d'employés supplémentaires

(vii) réunion de tout le matériel AS, ainsi que les régistres des ressources opérationnelles au siège social

(viii) évaluation de l'ensemble des besoins en AS et détermination des meilleurs moyens d'utiliser ces ressources

5. LE SURVEILLANT DE L'ALIMENTATION DE SECOURS

Le surveillant de l'alimentation de secours doit satisfaire aux critères suivants:

a) **Compétence et qualités**

(i) S'être familiarisé avec les lieux.

(ii) Posséder la capacité de travailler avec des personnes sous stress.

(iii) Organiser le travail avec compétence et posséder de l'initiative.

(iv) Avoir des qualités de chef.

(v) Posséder une connaissance pratique de l'alimentation des masses.

(vi) Posséder une formation de base en planification d'urgence civile et en services de bien-être d'urgence.

b) **Fonctions**

L'ensemble des responsabilités du surveillant de l'alimentation de secours consiste à:

(i) déterminer les besoins du SAS quant à l'espace, l'équipement, le matériel et le personnel nécessaire à l'organisation du service dans les centres d'accueil d'urgence;

(ii) faire un emploi judicieux des établissements commerciaux situés dans la région des centres d'accueil d'urgence afin de pourvoir aux besoins du district;

(iii) aider à la formation des travailleurs en alimentation de secours;

(iv) administrer et diriger toutes les activités d'AS auprès du centre d'accueil d'urgence;

(v) fournir au siège social un rapport journalier de la situation (RAPSIT).

SECTION III - PLANIFICATION DES SERVICES D'ALIMENTATION DE SECOURS

1. ÉLABORATION DU PLAN

C'est au chef du SAS et aux membres du comité de planification qu'il incombe de développer le plan et d'établir le programme SAS avec l'aide du directeur des Services de bien-être d'urgence. On doit établir ce plan en fonction des exigences de la localité quant au nombre, à la catégorie et aux besoins de ceux qui n'ont pas de nourriture ou les facilités nécessaires.

Le plan de l'alimentation de secours doit contenir les renseignements suivants:

- l'organigramme où l'on indique les postes et les relations hiérarchiques. On pourrait y inclure un graphique où sont représentées les relations du SAS avec le SBU au niveau municipal et un autre indiquant l'interaction entre les gouvernements fédéral, provinciaux et municipaux et le SAS;

- les renseignements généraux sur les SAS, ainsi que les hôpitaux complémentaires et les centres de triage d'évacuation (CTE), le nombre d'évacués prévu, l'espace et le personnel requis pour le bon fonctionnement du service;

- la politique de base du service (provision de boissons chaudes, de biberons pour les nouveau-nés dans les centres d'accueil d'urgence; deux repas-types de secours et trois préparations standard pour les personnes et les nouveau-nés qui ne peuvent se rendre aux centres d'accueil d'urgence). (Pour plus de détails voir l'annexe D);

- les fonctions des chefs;

- les fonctions principales du directeur de chacun des centres d'accueil d'urgence;

- les fonctions des surveillants;

- le tableau du système d'alarme et de mobilisation à l'intention des travailleurs;

- les moyens de communication entre:

  (i) le chef AS au siège du gouvernement de la municipalité et les surveillants des centres d'accueil d'urgence,

  (ii) les surveillants des centres d'accueil d'urgence et les établissements AS situés dans les limites du secteur du centre d'accueil d'urgence (restaurants, églises, hôtels),

  (iii) le chef municipal et le chef de la zone.

Les méthodes de fonctionnement normales consistent à:

(i) obtenir de l'aide auprès des SMU (en s'adressant par exemple au siège du gouvernement municipal);

(ii) obtenir des vivres de l'Agence nationale d'urgence (ANU) pour l'alimentation qui relève d'Agriculture Canada;

(iii) obtenir de la main-d'oeuvre supplémentaire au besoin (travailleurs non spécialisés par l'entremise du ministère de l'Emploi et l'Immigration et travailleurs spécialisés par l'entremise du chef AS au SGUM).

2. DIRECTIVES EN MATIÈRE DE PLANIFICATION ET D'ORGANISATION DE L'ALIMENTATION DE SECOURS

La planification et l'organisation de ce service s'effectuent méthodiquement. En voici les principales étapes.

a) Nommer le chef du SAS et les membres du comité de planification de (AS).

b) Communiquer auprès des propriétaires d'établissements en vue des relevés à effectuer.

c) Inventorier les données pour les dossiers permanents.

d) Compiler les données pour les dossiers permanents.

3. RELEVÉS SUR L'ALIMENTATION DE SECOURS

- À défaut de renseignements, le SAS doit faire un relevé de la disponibilité des ressources alimentaires et du matériel indispensable à son fonctionnement. La responsabilité entière revient au chef du AS, mais celui-ci a besoin de l'aide du comité de planification.

- Chaque membre du comité peut alors organiser et effectuer le relevé nécessaire dans les secteurs spécifiques relevant de sa compétence. Le chef du AS doit informer les enquêteurs, quant aux techniques d'enquêtes à adopter et à la nature des renseignements à obtenir.

4. ESPACE, MATÉRIEL ET APPROVISIONNEMENT

Les besoins en espace, en matériel et en approvisionnements varient selon les circonstances, d'où la nécessité de considérer les besoins en fonction des lieux suivants:

- le siège du gouvernement municipal d'urgence (SGUM);

- le centre d'accueil d'urgence, et

- les divers établissements d'alimentation de secours.

5. FACTEURS INFLUENÇANT L'ALIMENTATION DE SECOURS

Certains principes directeurs s'appliquent à tout genre de services d'alimentation de secours, qu'il s'agisse du service à l'intérieur, à l'extérieur ou d'une unité mobile. L'emplacement, l'espace, le matériel requis et l'ordre selon lequel on doit effectuer le service, en sont ses principaux facteurs.

a) Emplacement du lieu de service

(i) Un lieu de service suffisamment vaste doit être prévu pour permettre aux évacués de former une file d'attente.

(ii) Si l'on doit préparer les aliments sur place, le lieu de service doit être situé aussi près que possible de la cuisine.

(iii) Si les aliments sont préparés ailleurs et apportés au centre, le lieu de service doit être aussi près que possible du point de réception.

(iv) Les comptoirs de service doivent être aussi près que possible de la cantine.

b) Espace

Pour un comptoir improvisé servant un menu d'urgence, en file simple, prévoir 300 c (environ 10 pi) de comptoir avec 120 à 135 c (environ 4 pi à 4 1/2 pi) d'espace en avant pour que les personnes puissent passer et prendre leurs aliments. (Pour plus de détails voir l'annexe F)

c) Matériel

Voici la liste des articles indispensables:

(i) tables de service improvisées (faites de planches, chevalets, briques, blocs de ciments ou bidons)

(ii) grands récipients (servant à la cuisson des aliments)

(iii) grands pots à eau

(iv) ustensiles de service (louches, pincettes, fourchettes, cuillères)

(v) plateaux, casseroles, bols, boîtes de cartons (pour le pain, les sandwiches, les fruits, les biscuits et le sucre)

(vi) couverts

6. EMPLACEMENTS OPÉRATIONNELS

a) Alimentation à l'intérieur

(i) Établissements

Autant que possible, on doit préparer les aliments dans les endroits déjà aménagés. Si l'on doit aménager un service d'alimentation de secours dans une localité d'accueil, il importe de tenir compte des établissements alimentaires en place qui n'auront besoin que de légères modifications pour fins d'alimentation de secours. On doit utiliser le matériel, les approvisionnements, les travailleurs et les moyens de transport de ces établissements. On peut utiliser le SAS:

- dans les établissements déjà aménagés (restaurants, cafétérias, clubs, hôtels, écoles, halls d'église);

- dans les établissements vides, en y improvisant un bloc-cuisine.

(ii) Utilisation des établissements

On peut utiliser ces établissements selon le tracé, la grandeur et l'emplacement, de trois façons différentes:

- *Preparation et service des aliments*

  Si l'on dispose d'établissements où l'on peut servir un très grand nombre de personnes, (grands restaurants, hôtels, cafétérias, réfectoires) on peut à la fois les utiliser pour la préparation et le service des aliments.

- *Cuisine auxiliaire*

  Dans plusieurs petits commerces ou établissements isolés, casse-croûte, clubs de golf, services à l'auto, il est impossible de servir un grand nombre de personnes à la fois, mais on peut au besoin préparer une quantité appréciable de nourriture qui peut être servie ailleurs.

  Dans certaines localités, il peut y avoir des établissements pourvus de fours et de grandes cuves que l'on peut utiliser avec avantage s'ils sont disponibles.

- *Poste d'alimentation*

  On peut utiliser à cette fin, stades, halls publics ou autres édifices assez spacieux pour établir le service des aliments qui ont été préparés ailleurs.

b) **Alimentation à l'extérieur**

Dans certains cas, il est nécessaire d'aménager le SAS à l'extérieur, si par exemple, les établissements d'alimentation ordinaires sont détruits ou inefficaces à cause du grand nombre d'évacués ou de l'interruption des services publics.

(i) Choix de l'emplacement

Les caractéristiques idéales pour un emplacement à l'extérieur sont les suivantes:

- plat et bien égoutté (le terrain plat a l'avantage d'éviter de nombreux accidents),
- ombragé,
- où les évacués peuvent se rendre à pied,
- près des grandes artères de la circulation,
- près d'une source d'eau potable,
- localisé loin des broussailles, de la vitre brisée, des boîtes métalliques, des dépotoirs ou des eaux stagnantes.

(Un graphique de la circulation sur l'alimentation extérieure est disponible à l'annexe C.)

c) **Équipes mobiles**

Les équipes mobiles jouent un rôle important au sein du service d'alimentation en période d'urgence. Leur service est requis sur les lieux mêmes du désastre, afin de nourrir les travailleurs et les évacués qui ne peuvent se rendre aux postes d'alimentation, ou encore aux points de rentrée où il n'y a pas d'autres établissements alimentaires. Chaque centre d'accueil d'urgence doit disposer d'équipes mobiles prêtes à être affecter. Ces équipes peuvent assurer le service d'alimentation des évacués au moyen des installations suivantes.

(i) Cantine roulante

La cantine sur roues est destinée à servir des aliments déjà préparés. Son utilité est cependant restreinte, parce que les provisions d'aliments et d'ustensiles sont rapidement épuisées. Un camion, une voiture familiale, une jeep ou une automobile peuvent facilement être aménagés pour le service des repas. Il suffit d'y ajouter une charpente facilement démontable.

Pour servir un repas simple, déjà préparé et facile à transporter, les articles suivants sont indispensables:

- réchaud pour conserver les aliments chauds (au-dessus de 60°C/140°F),
- ustensiles de service,
- assiettes, tasses en carton, couverts,
- cuillères (si nécessaire),
- récipients pour les aliments liquides et solides,
- poubelles,
- tables pliantes pour le service.

(ii) Cuisine sur roues

Cette installation se compose d'un ou de plusieurs véhicules aménagés pour la préparation et le service des repas, pourvus d'eau potable, d'aliments et de combustible. Elle peut être un simple bloc-cuisine improvisé, ou encore être complètement aménagée comme les cantines utilisées par les traiteurs professionnels dans certaines localités.

7. UNITÉ MOBILE D'ALIMENTATION (SANTÉ ET BIEN-ÊTRE SOCIAL CANADA)

Cette unité mobile est composée d'équipement placé dans treize boîtes en bois et de deux tables. L'unité peut fournir un simple menu pour deux cents personnes (200) par heure et cela sur une base continue.

SECTION IV - FORMATION

1. FORMATION DE BASE EN PLANIFICATION D'URGENCE CIVILE

Le chef et les surveillants de l'alimentation de secours bénificieraient d'un cours de formation de base en planification d'urgence civile. Il est suggéré que des cours soient disponibles tant au niveau provincial que local pour les membres d'un comité de planification.

2. CHOIX ET FORMATION DES TRAVAILLEURS

Le chef et les surveillants choisissent le nombre de travailleurs nécessaires à la bonne marche du SAS dans la localité d'accueil.

Seul le personnel clé a besoin d'être recruté et formé à l'avance. Les autres, y compris les aides, les serveurs et les plongeurs ne demandent aucune formation spéciale et peuvent être recrutés au moment du désastre. Il suffit alors de leur donner les directives nécessaires à l'accomplissement de leur tâche respective au moment même de l'urgence.

Après leur formation, ces personnes seront affectées au centre d'accueil d'urgence le plus près de leur domicile, afin de leur permettre de répondre sans retard à un signal d'alerte.

SECTION V - FONCTIONNEMENT

1. SITUATION D'URGENCE

En situation d'urgence, ce n'est pas le moment d'élaborer des principes et des méthodes. Les principes et méthodes de fonctionnement de base du service d'alimentation de secours (SAS) doivent être prévus minutieusement afin d'éviter le chaos au moment du désastre.

2. GÉNÉRALITÉS

Les travailleurs du SAS et tous les autres employés seront avertis, selon le code d'alerte établi au sein de la localité (ex.: système en éventail). Il serait prudent de mettre au point un système d'alerte indépendant du service téléphonique.

3. MOBILISATION

Le personnel de l'alimentation de secours doit être mobilisé. Le chef de l'alimentation de secours se rendra au siège du gouvernement de la localité (SGUM). Les surveillants (AS) se rendront au centre d'accueil d'urgence assigné et se présentent au directeur. Les travailleurs se rendront au centre d'accueil d'urgence assigné. Dans certains cas, les travailleurs se rendent directement sur les lieux mêmes des opérations de secours (logements, ou autres installations collectives). Les travailleurs de la région affectée, doivent se présenter au directeur du centre d'accueil d'urgence.

4. PRINCIPES DE FONCTIONNEMENT DE BASE

On recommande, lors d'une situation d'urgence, les principes de base suivants:

a) réduire le SAS de façon à en faciliter et simplifier le fonctionnement;

b) servir, au moins, une boisson chaude à tous les évacués dès leur arrivée au centre d'accueil d'urgence;

c) le SAS ne doit servir que deux repas par jour;

d) préparer les biberons jusqu'à ce que la mère puisse s'en charger elle-même;

e) utiliser au maximum tous les établissements alimentaires.

f) improviser, au besoin, un service alimentaire de fortune, afin de parer au défaut des établissements déjà organisés par suite du trop grand nombre d'évacués ou de l'interruption des services publics;

g) utiliser, au besoin, du matériel mobile ou portatif pour fournir des services d'alimentation aux groupes isolés ou à d'autres personnes incapables de se rendre aux salles à manger établies. (Pour plus de détails voir les annexes C et D)

5. FONCTIONS ET ATTRIBUTIONS DU PERSONNEL

Le succès des opérations SAS repose sur une parfaite compréhension des fonctions et attributions des membres du personnel et des travailleurs au sein du service. Une description de tâches se lit comme suit:

a) Chef de l'alimentation de secours

Sous la conduite du directeur des SBU, le chef doit:

(i) diriger l'opération AS de sa localité;

(ii) établir les règlements propres au service d'AS;

(iii) établir les priorités quant à l'utilisation du matériel, des vivres et du personnel;

(iv) réclamer, au besoin, un supplément de matériel, de vivres et de personnel au directeur du SBU;

(v) demander si nécessaire, l'aide des services d'urgence connexes par l'entremise du directeur (SBU) ou le chef d'AS de la zone;

(vi) réunir les commandes faites par les surveillants et répondre aux messages (un tableau d'information doit être disponible);

(vii) porter au journal tous les messages d'AS et la ligne de conduite suivie, indiquer aussi quels sont les messages auxquels on n'a pas encore donné suite;

(viii) tenir à jour un tableau d'information indiquant clairement les progrès des opérations AS, y compris le nombre d'évacués que l'on nourrit, les ressources que l'on a utilisées et celles encore disponibles;

(ix) évaluer continuellement la situation AS et en faire un rapport écrit au directeur du SBU pour le directeur de la zone (SGUM);

(x) conseiller, au besoin, les surveillants AS;

(xi) demander, si nécessaire, l'avis du directeur de la zone;

(xii) établir un service d'opération de 24 heures sur 24;

(xiii) déléguer un remplaçant en cas d'absence;

(xiv) s'assurer que les rapports de la situation (RAPSIT) sont reçus et mis en action.

b) **Le surveillant en AS au centre d'accueil d'urgence**

Le surveillant de l'AS doit:

(i) diriger l'activité AS dans le secteur du centre d'accueil d'urgence où il exerce ses fonctions, et demeurer en contact avec les autres établissements situés dans les limites de ce secteur;

(ii) appliquer les principes et méthodes indiqués;

(iii) surveiller les travailleurs;

(iv) réunir les commandes des responsables des établissements individuels AS (restaurateurs, directeurs, cuisiniers) situés dans le secteur et expédier ces commandes au SGUM);

(v) s'assurer que les règlements sanitaires ainsi que les mesures de sécurité sont observés dans tous les établissements AS du secteur;

(vi) maintenir un système de fiches et y inscrire tous les renseignements nécessaires, y compris les communications avec le SGUM;

(vii) évaluer constamment la situation et en informer le chef SGUM en suivant la filière appropriée.

c) **Fonctions et attributions des autres employés**

Les établissements en place qui participent aux opérations AS, doivent autant que possible garder leurs employés permanents. Il est ainsi possible de maintenir chaque employé dans ses fonctions habituelles. Cependant, si l'on doit aménager des cuisines de fortune, on pourra se guider sur la liste des fonctions suivantes:

(i) Cuisiniers

- Aménager la cuisine afin d'assurer un fonctionnement efficace.
- Surveiller l'emploi du temps et répartir les tâches.
- Établir l'horaire de travail d'après les repas.
- Voir à ce que les vivres soient stockés convenablement.
- Organiser la distribution et l'utilisation du matériel et des vivres.
- Surveiller de près les aliments, afin de découvrir ou prévenir toute contamination, et de concert avec le surveillant, détruire les vivres contaminés.
- Assurer le maintien de normes sanitaires dans l'espace réservé à la préparation et à l'entreposage des aliments.

(ii) Aide-cuisinier

- Aider les cuisiniers dans leur travail.
- Préparer les aliments pour le transport si nécessaire.

(iii) Marmitons

- Surveiller les feux et s'assurer qu'il y a suffisamment d'eau chaude.
- Ouvrir les approvisionnements.
- Laver les récipients (marmites) qui ont servi à transporter les aliments.
- Apporter les aliments aux comptoirs de service.
- Nettoyer la cuisine, le magasin, les comptoirs, le matériel et les planchers.

(iv) Serveurs

- Préparer les comptoirs de service, afin d'assurer l'efficacité du service.

- Installer en libre-service les ustensiles, le lait, le sucre et les condiments afin de réduire le plus possible les croisements.

- Répartir les portions à servir d'après les indications du surveillant.

- Placer les poubelles près de la sortie de la cantine.

- Servir les évacués au fur et à mesure qu'ils défilent devant le comptoir.

- Informer les cuisiniers de la quantité d'aliments dont on a besoin au comptoir.

- Veiller à la propreté du comptoir de service durant le service.

- Une fois le service terminé:

  - débarrasser le comptoir de service;

  - apporter les restes à la cuisine;

  - se défaire des ordures ménagères, et

  - nettoyer le comptoir, le matériel et le plancher du lieu de service.

(v) Plongeurs et nettoyeurs

- Aménager un espace pour laver la vaisselle.

- Laver les ustensiles.

- Veiller à la propreté de l'espace réservé au lavage de vaisselle; au besoin aider les autres nettoyeurs.

- Vider les poubelles et les désinfecter.

ALIMENTATION DES NOURRISSONS EN PÉRIODE D'URGENCE

1. GÉNÉRALITÉS

a) Les nourrissons privés d'eau et de lait souffrent de déshydratation et tombent vite malades. Un bon service d'alimentation permet de réconforter non seulement les nourrissons, mais aussi les mamans.

b) Les risques d'infections s'accroissent à la suite d'un désastre. Les aliments sont souvent contaminés par des bactéries qui produisent des vomissements et la diarrhée. On doit préparer les biberons avec précaution, afin d'éliminer les infections attribuables au lait contaminé et éviter l'utilisation de l'eau non potable.

c) L'allaitement maternel constitue le moyen le plus efficace et le plus certain pour faire face aux problèmes susmentionnés. Lorsque vient le temps de distribuer la nourriture et l'eau, les mères qui allaitent doivent être les premières servies.

2. L'ALLAITEMENT MATERNEL

L'allaitement maternel [1] est une fonction simple et normale, un système naturel d'offre et de demande qui répond parfaitement aux besoins de la mère et de l'enfant. L'allaitement maternel a des avantages sur lesquels insistent la Société canadienne de pédiatrie et le ministère de la Santé nationale et du Bien-être social. En voici ses avantages:

- le lait maternel est adapté aux besoins nutritifs, exclusifs au bébé;

- le lait maternel est facile à digérer et contient des substances qui aident à prévenir les infections et constituent une défense contre les allergies;

- l'allaitement maternel rapproche la mère et l'enfant sur le plan affectif aussi bien que sur le plan physique. Cette intimité bien particulière favorise l'établissement d'un lien de tendresse solide entre les deux.

Dans des conditions idéales, le bébé nourri au biberon sera en aussi bonne santé, mais les mères canadiennes devraient sérieusement considérer l'allaitement maternel comme la méthode idéale.

---

1 Allaitement maternel, Santé et Bien-être social Canada, 1980

Conseils utiles pour les premières semaines

L'allaitement au sein est le moyen facile et naturel de nourrir un bébé. Le lait maternel, en plus de constituer un aliment complet et une protection contre les infections et les allergies, se digère aisément. Mais, ce qui est plus important encore, c'est que cette formule vous donne le réconfort et les joies de ce lien particulier d'intimité qui s'établit entre le bébé et vous. La sécurité de vos bras, la douceur de vos gestes, le son de votre voix, tout cela ajouté à la supériorité de votre lait comme aliment, aide votre bébé à se développer et à s'épanouir.

ALLAITEMENT MATERNEL ET LES NOURRISSONS

Les mères qui choisissent d'allaiter leur bébé doivent être encouragées à le faire pour une période de six à douze mois. Cette période peut être prolongée sans risque pour la mère ou le bébé.

3. **L'EAU**

L'élément de survie principal est l'oxygène, l'eau occupe le deuxième rang. Les taux requis sont liés au taux de consommation d'énergie et du rendement d'urine. Le bébé doit consommer un plus haut taux d'eau par unité de poids du corps que l'adulte.

4. **NOMBRE APPROXIMATIF DE BOIRES À OFFRIR AU NOURRISSON**[2]

ÂGE	NOMBRE DE BOIRES	QUANTITÉ PAR BOIRE
Naissance - 1re semaine	6-10 par jour	lait maternel ou formule
1re - 2e semaine	8 par jour	lait maternel ou formule 60-90 mL (2-3 onces)
3e semaine - 2 mois	6-8 par jour	lait maternel ou formule 120-150 mL (4-5 onces)
2 à 3 mois	5-6 par jour	lait maternel ou formule 150-180 mL (5-6 onces)
3 à 4 mois	4-5 par jour	lait maternel ou formule 180-210 mL (6-7 onces)
*5 à 12 mois	3-4 par jour	lait maternel ou formule 210-240 mL (7-8 onces)

2 Adapté du manuel, Nelson Textbook of Pediatrics, dixième édition, 1975, p. 175

* Les céréales, les légumes, les fruits et les viandes peuvent être commencés (5 à 6 mois) lentement au cours de cette période. Toutefois, l'allaitement maternel ou la formule doivent demeurer la forme première de nutrition pour tous les nourrissons jusqu'à un an.

Si le nourrisson a encore faim après son boire, lui offrir à chaque repas de 2 à 3 cuillères à table de céréales, de légumes ou de fruits.

Note - Ces données sont seulement des lignes de conduite.

5. GRAPHIQUE DES CALORIES REQUISES POUR ENFANTS

Le taux d'énergie requis pour enfants a été calculé selon le manuel Standards de nutrition au Canada,[3] dont les recommandations sont les suivantes:

a) 0-6 mois 117 kcal (489,7 kJ) par kg de poids

b) 7-11 mois 108 kcal (452 kJ) par kg de poids

Exemple - un bébé de 4 mois pesant 7 kg ou (15 1/2 lb) requiert 117x7 = 819 calories (3428 kJ)
un bébé de 8 mois pesant 9 kg ou (20 lb) requiert 108x9 = 972 calories (4068 kJ)

6. PRÉPARATIONS TYPES POUR UNE JOURNÉE[4]

Poids du bébé	3 kg (6 lb)	4,5 kg (9 lb)	6 kg (12 lb)
Lait évaporé entier (en conserve)	187 mL (6 oz)	281 mL (9 oz)	374 mL (12 oz)
Eau	374 mL (12 oz)	468 mL (15 oz)	561 mL (18 oz)
Sucre granulé ordinaire	30 mL	30 mL	30 mL
Lait frais entier	374 mL (12 oz)	561 mL (18 oz)	749 mL (24 oz)
Eau	187 mL (6 oz)	187 mL (6 oz)	187 mL (6 oz)
Sucre granulé ordinaire	30 mL	30 mL	30 mL
Total approximatif 15 mL = 1 cuillère à table	561 mL (18 oz)	749 mL (24 oz)	936 mL (30 oz)

3 Adapté de Standards de nutrition au Canada, Santé et Bien-être social Canada, 1979, p. 78

4 Adapté du manuel, La mère canadienne et son enfant, 4e édition, 1979, p. 165

7. BIBERONS

Le nombre de biberons servant à contenir la préparation doit être réparti selon le nombre normalement consommé en 24 heures. La plupart des nourrissons boivent quotidiennement de cinq à sept bouteilles contenant de petite ration; à partir de trois mois, ils consomment quatre à cinq bouteilles contenant de plus grosse ration.

Les bébés de 1 à 2 ans peuvent manger des aliments solides et boire du lait provenant directement de l'empaquetage. Le lait entier ou celui de 2% sont excellents. Le lait écrémé ne doit être offert qu'après l'âge de deux ans.

8. MÉTHODE DE PRÉPARATION N'OFFRANT AUCUN DANGER DE CONTAMINATION

a) Stérilisation des biberons après l'embouteillage

C'est la meilleure méthode à suivre si l'on a suffisamment de biberons, de tétines et de capsules. Le mode de préparation est le suivant:

(i) laver les ustensiles et les bouteilles dans de l'eau chaude à laquelle on a ajouté un détergent; rincer à l'eau chaude claire;

(ii) laver les tétines et vérifier l'ouverture pour l'écoulement du lait; faire bouillir durant cinq minutes;

(iii) laver le dessus de la boîte si l'on emploie du lait en conserve;

(iv) mesurer les ingrédients. Si l'on emploie de la poudre de lait, ajouter graduellement l'eau au lait afin d'en faire une pâte lisse et claire. Ajouter le sucre et l'eau;

(v) verser le mélange au moyen d'un entonnoir ordinaire ou d'un entonnoir improvisé fait de papier parafiné ou de papier d'aluminium;

(vi) mettre les tétines sur les bouteilles et les recouvrir d'une capsule. Placer les capsules sans les visser complètement de façon à ce que la vapeur puisse circuler librement autour des tétines;

(vii) faire bouillir les biberons durant 25 minutes dans une casserole d'eau de façon à ce que le niveau ne dépasse pas celui du lait;

(viii) laisser refroidir à la température de la pièce (environ deux heures);

(ix) revisser la capsule sur la tétine et réfrigérer de 4 à 7°C (40-45°F).

9. IMPROVISATION

En période d'urgence, il est normal d'improviser. Voici comment l'on peut suppléer à un manque de biberons, de tétines et de réfrigération.

a) Biberons

Si les biberons ne sont pas disponibles, on peut les remplacer par des bouteilles de boissons ordinaires ou gazeuses, de médicaments ou autres pourvu qu'elles soient bien lavées, rincées et stérilisées et que la tétine s'y adapte bien. La sorte de tétine dont on a besoin en cas d'urgence est celle qui s'ajuste bien sur les bouteilles à goulot étroit.

b) Tétines

On ne connaît guère de substituts pour la tétine. Cependant, on peut toujours nourrir les nouveau-nés à la cuillère. Ceux de six mois et plus ont souvent l'habitude de boire à la tasse. Des tasses de papier provenant d'un empaquetage scellé peuvent être utilisées.

c) Réfrigération

Un réfrigérateur de 1,3 mètre cube (14 pieds cubes) suffit pour l'entreposage de 450 bouteilles, soit environ l'approvisionnement d'une journée pour 50 nourrissons et 50 enfants de un à deux ans. On doit mettre tout en oeuvre pour obtenir ce genre d'aménagement. S'il est impossible de trouver un réfrigérateur ou un autre appareil semblable, on peut envelopper les biberons refroidis avec du papier journal mouillé, ce qui permet de conserver le lait en bon état pendant quatre heures environ. Voir à ce que le papier ne déplace pas la capsule.

10. ALIMENTS SOLIDES

Il est difficile de garder longtemps les bébés plus âgés au régime lacté. On recommande d'avoir une réserve de céréales qui n'exigent pas de cuisson. Une portion moyenne est d'environ deux à trois cuillérées à soupe par jour; mélanger avec le lait du biberon. (Se servir d'une cuillère stérilisée pour nourrir les bébés). Si l'on ne dispose pas d'autres aliments pour les enfants, on peut servir des céréales plus souvent et en plus grande quantité, selon l'âge des bébés.

11. ALIMENTS DE REMPLACEMENT

Si l'on ne peut servir immédiatement du lait ou des céréales aux nourrissons, on doit prévenir la déshydratation en leur servant de l'eau bouillie ou un liquide sucré, par exemple de l'eau sucrée.

On peut aussi servir de la viande cuite ou en conserve, du poisson maigre ou des purées de légumes à la cuillère, ou encore une bouillie à base de pain, de craquelins ou de biscuits détrempés dans un liquide potable.

Si l'on est forcé de prolonger ce genre d'alimentation au-delà d'un mois, on doit donner aux nourrissons 30 milligrammes de vitamine C et 400 unités internationales de vitamine D chaque jour. Si l'on se sert de lait évaporé, vérifier la quantité de vitamine D et de vitamine C que les enfants reçoivent.

NOMBRE APPROXIMATIF DE CALORIES D'ALIMENTS POUR NOURRISSONS

MESURE: "CUILLÈRE À TABLE" AU NIVEAU

LAIT ET PRODUITS LAITIERS	PORTION	MÉTRIQUE	CALORIES	KILOJOULES
Formule commerciale pour bébés	1 oz liquide	30 mL	20	84 kJ
Fromage cottage (écrémé)	1 c. à table	15 mL	15	63 kJ
Fromage cottage (non écrémé)	1 c. à table	15 mL	11	46 kJ
Lait entier	1 oz liquide	30 mL	20	84 kJ
Yoghourt, clair (fait de lait écrémé)	1 c. à table	15 mL	8	34 kJ
VIANDES ET SUBSTITUTS				
Fèves au four	1/4 tasse	55 g	90	378 kJ
Oeuf (blanc seulement)			15	63 kJ
Oeuf (jaune seulement)			60	252 kJ
Oeuf entier			80	336 kJ
Fève soya	1 c. à table	15 mL	11	46 kJ
Viande, pour enfants, tamisée	1 c. à table	15 mL	17	71 kJ
(commerciale)	1 pot	100 g	104	437 kJ
Fromage (cheddar)	1 once		115	483 kJ
FRUITS				
Jus-tamisé non sucré (commercial)	1 oz liquide	30 mL	16	67 kJ
Fruit-cru: pomme, portion moyenne	1/2 portion		44	185 kJ
banane, portion moyenne	1/2 portion		66	277 KJ
orange	1/2 portion		34	143 kJ
Jus d'orange non sucré (commercial)	1 c. à table	15 mL	11	46 KJ
Jus d'orange non sucré	1 pot	130 mL	114	479 kJ
Jus d'orange, pour enfants, non sucré	1 c. à table	15 mL	11	46 kJ
(commercial)	1 pot	215 mL	186	781 kJ

Nutrition Professional Guide, (Première année: Infant Nutrition Guide), publié par le ministère de la Santé de la Colombie-Britannique, section de la nutrition communautaire.

LÉGUMES	PORTION	MÉTRIQUE	CALORIES	KILOJOULES
Cru - piment vert	1/4 coquille		6	25 kJ
Cuit - carottes	1/4 tasse	55 g	12	50 kJ
- fèves vertes	1/4 tasse	55 g	9	38 kJ
- pomme de terre sucrée	1 c. à table	15 mL	15	63 kJ
- pomme de terre blanche (purée avec lait)	1 c. à table	15 mL	8	34 kJ
Tamisé, ordinaire	1 c. à table	15 mL	6	25 kJ
(commercial)	1 pot	130 mL	59	248 kJ
Enfant, ordinaire (commercial)	1 c. à table	15 mL	6	25 kJ
Enfant, mélangé (commercial)	1 pot	215 mL	103	433 kJ
PAIN ET CÉRÉALES				
Biscuits à l'arrow-root	1 biscuit	28 g	21	88 kJ
Pain 1 tranche		30 g	77	323 kJ
Céréales - préparation commerciale (sèche) pour bébés	1 c. à table	15 mL	18	76 kJ
adulte - gruau (cuit)	1 c. à table	15 mL	9	38 kJ
crème de blé (cuit)	1 c. à table	15 mL	8	34 kJ
Blé germé	1 c. à table	15 mL	18	76 kJ
Levure nutritionnelle	1 c. à table	15 mL	27	113 kJ
Pâte alimentaire	1/4 tasse	55 g	47	197 kJ
Riz - brun (cuit)	1/4 tasse	55 g	50	210 kJ
- transformé (cuit)	1/4 tasse	55 g	46	193 kJ
- blanc (cuit)	1/4 tasse	55 g	54	227 kJ
Biscuits de dentition	1 biscuit	28 g	43	181 kJ
AUTRES				
*Viande et légumes	1 c. à table	15 mL	11	46 kJ
tamisés - dîner	1 pot	130 mL	109	458 kJ
*Viande et légumes	1 c. à table	15 mL	11	46 kJ
(pour enfants) - dîner	1 pot	215 mL	180	756 kJ
**Viande et légumes	1 c. à table	15 mL	8	34 kJ
tamisés - dîner	1 pot	130 mL	74	311 kJ
**Viande et légumes	1 c. à table	15 mL	9	38 kJ
tamisés (pour enfants)	1 pot	215 mL	131	550 kJ
Desserts tamisés	1 c. à table	15 mL	14	59 kJ
	1 pot	130 mL	131 kJ	550 kJ
Desserts (pour enfants)	1 c. à table	15 mL	13	55 kJ
	1 pot	215 mL	211	886 kJ

Infant Nutrition Guide, Nutrition: Professional Guide - Première année: Publié par le ministère de la Santé de Colombie-Britannique, section de la nutrition Tableau 6 p. 51-53.

* Le contenu en protéines ne représente que la moitié de celui de la viande tamisée ou hachée.

** Le contenu en protéines ne représente que 1/6 de celui de la viande tamisée ou hachée.

SOURCES D'HYDRATES DE CARBONE

	PORTION	MÉTRIQUE	CALORIES	KILOJOULES
Dextrimaltose	1 c. à table	15 mL	27	113 kJ
Lactose (3 1/2 kcal/gram) ou (14,7 kJ/gram)	1 c. à table	15 mL	45	189 kJ
Dextrose	1 c. à table	15 mL	45	189 kJ

*NOTE Préparations commerciales pour bébés

- 130 mL pot 4 1/2 contient appx. 8 1/2-9 c. à table de nourriture de bébés.
- 215 mL pot (7 1/2 contient appx. 14 c. à table de nourriture de bébés.

*NOTE 1. Ne préparer que la quantité requise pour chaque repas.
2. Ne pas réfrigérer les restes de nourriture.

MODÈLE DE MENU*

ALIMENTATION	4-5 MOIS	6-7 MOIS	8-9 MOIS	11-12 MOIS
Matin	(150-180 mL) lait	(180-250 mL) lait		
Déjeuner	(25-45 mL) céréales (150-180 mL) lait	(45-75 mL) céréales (180-250 mL) lait (30-60 mL) jus	(60-90 mL) céréales (180-250 mL) lait (60-120 mL) jus	(60-90 mL) céréales (180-250 mL) lait (60-120 mL) jus
Dîner	(150-180 mL) lait	(180-250 mL) lait (15-30 mL) viande (15-30 mL) légumes	(180-250 mL) lait (30-45 mL) viande (45 mL) légumes	(180-250 mL) lait (45-60 mL) viande (75 mL) légumes
Souper	(150-250 mL) lait (25-45 mL) céréales	(180-250 mL) lait (45-75 mL) céréales (15-30 mL) fruits	(180-250 mL) lait (60-90 mL) céréales (30 mL) légumes (30 mL) fruits	(180-250 mL) lait (45-60 mL) viande (60 mL) légumes (60 mL) fruits
Soir	(150-180 mL) lait			

SOURCE

*INFANT NUTRITION, un manuel pour les professionnels de la santé. Division de la nutrition Saskatchewan, 1978, page 60

ESPACE, MATÉRIEL ET APPROVISIONNEMENT

1. ESPACE

a) SGUM

(i) L'espace réservé aux services d'urgence doit être proportionnel à l'espace total occupé par le SGUM.

(ii) On doit aménager de façon qu'il y ait suffisamment d'espace et de matériel au SGUM pour la préparation et le service des repas, au cas où le personnel du SGUM doive rester à son poste. Si le système de rotation est établi, des employés peuvent prendre leurs repas à domicile.

(iii) Parmi les édifices affectés au service du SGUM, il se peut que bon nombre d'entre eux soient munis de cuisines déjà aménagées. S'il y a lieu de construire des abris, on doit y aménager des ravitaillements y compris ceux d'alimentation même en temps de paix. Cela peut nécessiter des improvisations, par exemple, l'installation de réchauds et l'improvisation de comptoirs de service. Ces dispositions doivent être indiquées dans le plan de l'alimentation de secours. On recommande de faire une réserve d'aliments suffisante pour une période d'environ 14 jours au SGUM des localités d'accueil. Ces aliments doivent toujours être gardés en très bon état. Afin d'assurer une provision d'aliments de qualité, on recommande la rotation régulière des aliments au sein des usagers provinciaux et municipaux tels que les institutions ou au cours des exercices.

b) Centres d'accueil d'urgence

(i) On doit allouer l'espace nécessaire à la préparation et au service des repas. Si l'édifice où l'on installe le centre d'accueil d'urgence possède une cuisine aménagée, cet espace sera automatiquement réservé au service d'alimentation de secours (SAS). Si un tel aménagement n'existe pas, on recommande de réserver un espace d'environ 45m x 60m, (148 x 197 pi) pour la cuisine. En cas d'impossibilité, on doit choisir un autre établissement pour la préparation de boissons chaudes et de biberons que l'on

sert ensuite au centre d'accueil d'urgence dans un espace aménagé à cette fin soit, la salle d'accueil de préférence ou tout près d'un endroit où les évacués peuvent s'asseoir. On devra réserver une surface d'environ 4,5m x 5,5m (15 x 18pi) pour la disposition d'un comptoir.

(ii) Le surveillant pourra obtenir l'aide d'un adjoint selon l'importance des opérations au centre d'accueil d'urgence. L'adjoint peut alors s'occuper d'un projet particulier par exemple du programme d'alimentation en plein air.

2. MATÉRIEL

a) Matériel pour l'alimentation de secours

(i) Lieu du service

Cuisinière ou réchaud alimenté par le gaz propane ou le kérozène	6 feux
Table de travail	1
Marmites avec couvercle (capacité de 23L à 27L) 5 à 6 gallons	6
Tasse à mesurer	1
Cuillères à pot	2
Ouvre-boîtes manuels	2
Poubelles avec couvercle	2
Réfrigérateur	si possible

(ii) Service des boissons

Poubelles avec couvercle	2
Comptoirs de service (tables)	2
Pots	6
Louches	4
Tasses en carton	quantité suffisante
Récipients pour recevoir les tasses usagées	quantité suffisante

(iii) Service du lavage de la vaisselle

Éviers ou installations de fortune comprenant:	3
table de travail	1
grandes cuves	3
paniers à vaisselle munis de poignées	2

b) **Matériel utilisé au SGUM**

Tous les bureaux ont besoin d'un ameublement minimal en plus d'accessoires spéciaux, par exemple, tableaux d'affichage pour les cartes géographiques, feuilles de plastique transparentes, crayons feutres ou craies de cire et un tableau d'affiches.

c) **Matériel de référence**

Le chef doit avoir à sa disposition du matériel de référence, y compris un exemplaire du plan d'AS et un plan du manuel AS, ainsi que tous les renseignements relatifs aux ressources AS disponibles dont le plan ne fait pas mention.

3. APPROVISIONNEMENT

a) **Préparation des boissons (2000 personnes)**

Café moulu ou	22 kg	50 livres
Café instantané ou	4,5 kg	10 livres
Thé	4,5 kg	10 livres
Lait frais ou	45,5L	10 gallons
Lait évaporé (16 oz - 0,568 L)	4,5 kg	60 boîtes
Sucre	13,5 kg	30 livres

b) **Nettoyage**

Il faudrait disposer de chaudières, balais à franges, brosses dures, balais, porte-poussière, essuie-mains, savons détergent, produit stérilisant et serviettes de papier.

ALIMENTATION À L'EXTÉRIEUR

1. DISPOSITION

Voici les points à considérer dans la disposition du matériel.

a) Disposer le matériel de cuisson parallèlement au comptoir de service; réserver un espace d'au moins 3,0m (10pi) entre le comptoir et la cuisine et de 1,8m (6pi) entre les foyers.

b) Placer l'ouverture du four en direction opposée à celle du comptoir de service.

c) Diriger la circulation vers l'endroit où doivent manger les évacués.

d) Réserver un espace près de la sortie pour y placer des poubelles et des bassins d'eau bouillante, afin de permettre aux évacués de laver leurs ustensiles. À cet effet, placer trois grandes cuves remplies d'eau au-dessus d'une tranchée où l'on a fait un feu. Nommer une personne responsable de ce bloc pour maintenir le feu, assurer une provision continuelle d'eau bouillante, changer l'eau au besoin et faire circuler les évacués.

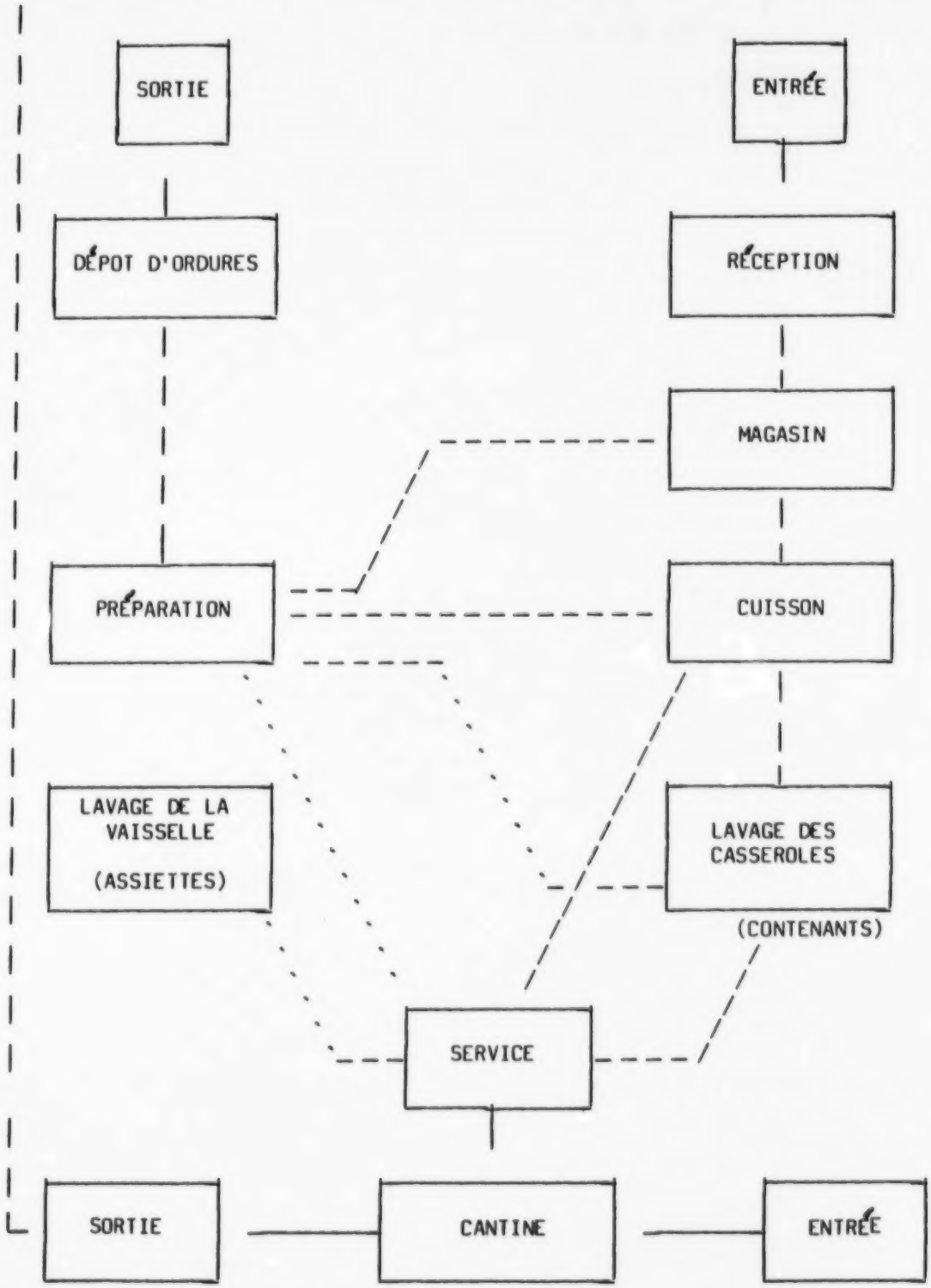
e) Installer le siphon et la fosse d'infiltration pour les dépôts de graisse à 8m (26pi) de l'espace réservé à la cuisine et en direction opposée de l'endroit où doivent manger les évacués.

f) Placer les latrines au moins 90m (100 verges) de la cuisine.

2. GRAPHIQUE

Le graphique de circulation de la page suivante donne un aperçu d'une installation d'alimentation à l'extérieur.

GRAPHIQUE DE CIRCULATION - ALIMENTATION À L'EXTÉRIEUR



MENUS D'ALIMENTATION DE SECOURS

PAS D'EAU POTABLE PAS DE COMBUSTIBLE	EAU POTABLE COMBUSTIBLE ET INSTALLATIONS RESTREINTES	COMBUSTIBLE ET INSTALLATIONS
MENU I	MENU I	MENU I
1. LIQUIDE POTABLE JUS EN CONSERVE - LIQUIDES DES BOÎTES DE CONSERVE (FRUITS ET LÉGUMES)	JUS DE FRUITS EN CONSERVE CÉRÉALES (PRÊTES À MANGER) LAIT FRAIS, CONCENTRÉ, EN POUDRE SUCRE PAIN BEURRE, MARGARINE OU CONFITURE BOISSON (CHAUDE)	1. METS EN CASSEROLE EX.: MACARONI AVEC VIANDE ET TOMATES
MENU II	MENU II	MENU II
2. ALIMENTS EN CONSERVE - VIANDE - POISSON - SPAGHETTI - FÈVES AU LARD - LÉGUMES - FRUITS - BOISSON (LAIT EN CONSERVE 2%)	SANDWICHS (RICHES EN PROTÉINES COMME LA VIANDE, LE POISSON LES OEUFS, LE FROMAGE) BOISSON	RAGOÛT DE LÉGUMES ET VIANDE FRUITS FRAIS (SI POSSIBLE) BOISSON (CHAUDE)
MENU III	MENU III	MENU III
- FROMAGE BEURRE D'ARA- - CHIDES - CONFITURES - (BISCUITS SODA) - FRUITS SECS - BOISSON (JUS)	SOUPE SANDWICHS	SOUPE SANDWICHS FRUITS (SECS,FRAIS, EN CONSERVE) BUISCUITS EMBALLÉS BOISSON
NOTE DE PETITES QUANTITÉS DE SEL (1/2 C. À THÉ) POUR LA RÉTENTION DES LIQUIDES ORGANI-. QUES. PAS TROP CEPENDANT CAR LES LIQUIDES SONT RATIONNÉS.	NOTE ÉVITER LES GARNITURES FAITES AVEC DE LA VINAIGRETTE CELLE-CI ÉTANT SUJETTE À LA CONTAMINATION BACTÉRIENNE	NOTE VOIR ANNEXE E, POUR LA QUANTITÉ À PRÉPARER

GUIDE DE L'APPROVISIONNEMENT EN VIVRES

	Emballages en gros (par carton)		Nombre de personnes à nourrir		
1. BOISSONS			50 personnes	200 personnes	500 personnes
Café (instantané)	18 pots	280 g (10 oz)	115 g (4 oz)	450 g (16 oz)	1,3 kg (46 oz)
Café (régulier)	12 paquets	450 g (16 oz)	450 g (1 lb)	2,2 kg (5 lb)	5,4 kg (12 lb)
Thé (sacs)	12 boîtes	450 g (16 oz)	170 g (6 oz)	450 g (16 oz)	1 kg (35 oz)
Chocolat chaud (10 env. ind. par boîtes)	18 boîtes	30 g (0,98 oz)	1,4 kg (49 oz)	5,5 kg (196 oz)	7,0 kg (247 oz)
Lait (frais)	1 boîte	1L (1 pte)	9,5 L (10 ptes)	38 L (40 ptes)	95 L (83,5 ptes)
Lait (évaporé)	48 boîtes	330 mL (11 oz)	3 conserves	12 conserves	30 conserves
Jus	12 conserves	1,4 L (48 oz)	5 conserves	19 conserves	46 conserves
Crème (tasse de 1 oz)	100 par boîte	30 g (1 oz)	50 crèmes	200 crèmes	500 crèmes
Sucre	200 sachets	30 g (1 oz)	50 sachets	200 sachets	500 sachets
2. SOUPES (diluées avec du lait ou de l'eau					
Légumes	48 conserves	285 mL (10 oz)	20 conserves	80 conserves	200 conserves
Riz et tomates	48 conserves	285 mL (10 oz)	20 conserves	80 conserves	200 conserves
Crèmes	48 conserves	285 mL (10 oz)	10 conserves	40 conserves	100 conserves
Consommé	12 conserves	1,4 L (48 oz)	5 conserves	17 conserves	42 conserves
3. VIANDE ET POISSON					
Viande en conserve (Klik)	24 conserves	340 g (12 oz)	9 conserves	34 conserves	84 conserves
Poisson en conserve (saumon)	24 conserves	225 g (8 oz)	25 conserves	100 conserves	250 conserves
Poisson en conserve (sardine)	24 conserves	90 g (3 1/4 oz)	25 conserves	100 conserves	250 conserves

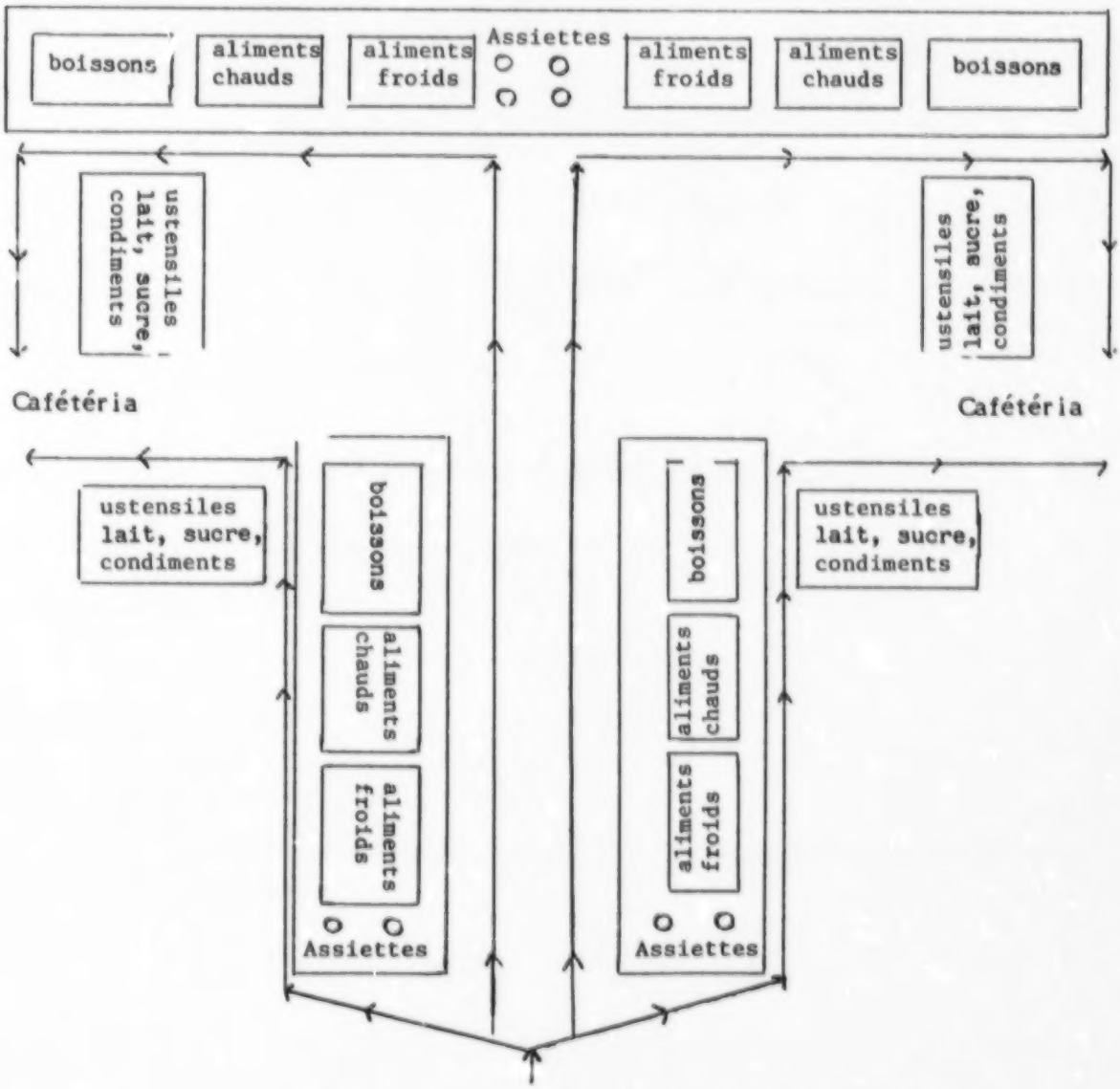
GUIDE DE L'APPROVISIONNEMENT EN VIVRES

	Emballages en gros (par carton)		Nombre de personnes à nourrir		
4. MENU PRINCIPAL			50 personnes	200 personnes	500 personnes
Macaroni - fromage	18 boîtes	200 g (07 oz)	25 boîtes	100 boîtes	250 boîtes
Fèves cuites	24 conserves	800 mL (28 oz)	6 conserves	12 conserves	30 conserves
Macaroni	24 boîtes	1,4 L (48 oz)	1 boîte	4 boîtes	10 boîtes
et tomates	24 conserves	800 mL (28 oz)	7 conserves	28 conserves	70 conserves
avec viande	viande fraîche	5,5 kg (12 lb)	5,5 kg (12 lb)	22 kg (50 lb)	60 kg (125 lb)
et oignons	1 sac	22 kg (50 lb)	0,5 kg (1 lb)	1,8 kg (4 lb)	50 kg (105 lb)
5. LÉGUMES					
Pois	24 conserves	400 mL (14 oz)	6 conserves	24 conserves	60 conserves
Blé	24 conserves	540 mL (19 oz)	8 conserves	32 conserves	72 conserves
Carottes	24 conserves	540 mL (19 oz)	6 conserves	24 conserves	60 conserves
Patates	24 conserves	540 mL (19 oz)	6 conserves	24 conserves	60 conserves
6. NOURRITURE					
Fromage	en carton	450 g (16 oz)	1,3 kg (3 lb)	5,5 kg (12 lb)	14 kg (30 lb)
Beurre	25 par carton	450 g (1 lb)	450 g (1 lb)	1,4 kg (3 lb)	3,5 kg (7 1/2 lb)
Riz (soupe)	24 sacs	450 g (1 lb)	450 g (1 lb)	1,6 kg (3 1/2 lb)	4 kg (9 lb)
Poudding au riz	24 sacs	450 g (1 lb)	900 g (2 lb)	2 kg (4 1/2 lb)	8 kg (18 lb)
Fruit sec	1 boîte	2,5 kg (6 lb)	2,5 kg (6 lb)	11 kg (25 lb)	30 kg (66 lb)
Jello (gellée en poudre)	36 paquets	90 g (3 1/4 oz)	6 paquets	24 paquets	60 paquets
Céréales prêtes à servir	48 paquets	225 g (08 oz)	3 paquets	12 paquets	30 paquets
Biscuits soda	12 boîtes	200 g (07 oz)	3 boîtes	12 boîtes	30 boîtes
Pain (20 oz)	pains	570 g (20 oz)	5 pains	19 pains	46 pains
Fruits frais	1 carton		50 fruits frais	200 fruits frais	500 fruits frais

AMÉNAGEMENT DE COMPTOIRS DE SERVICE IMPROVISÉS

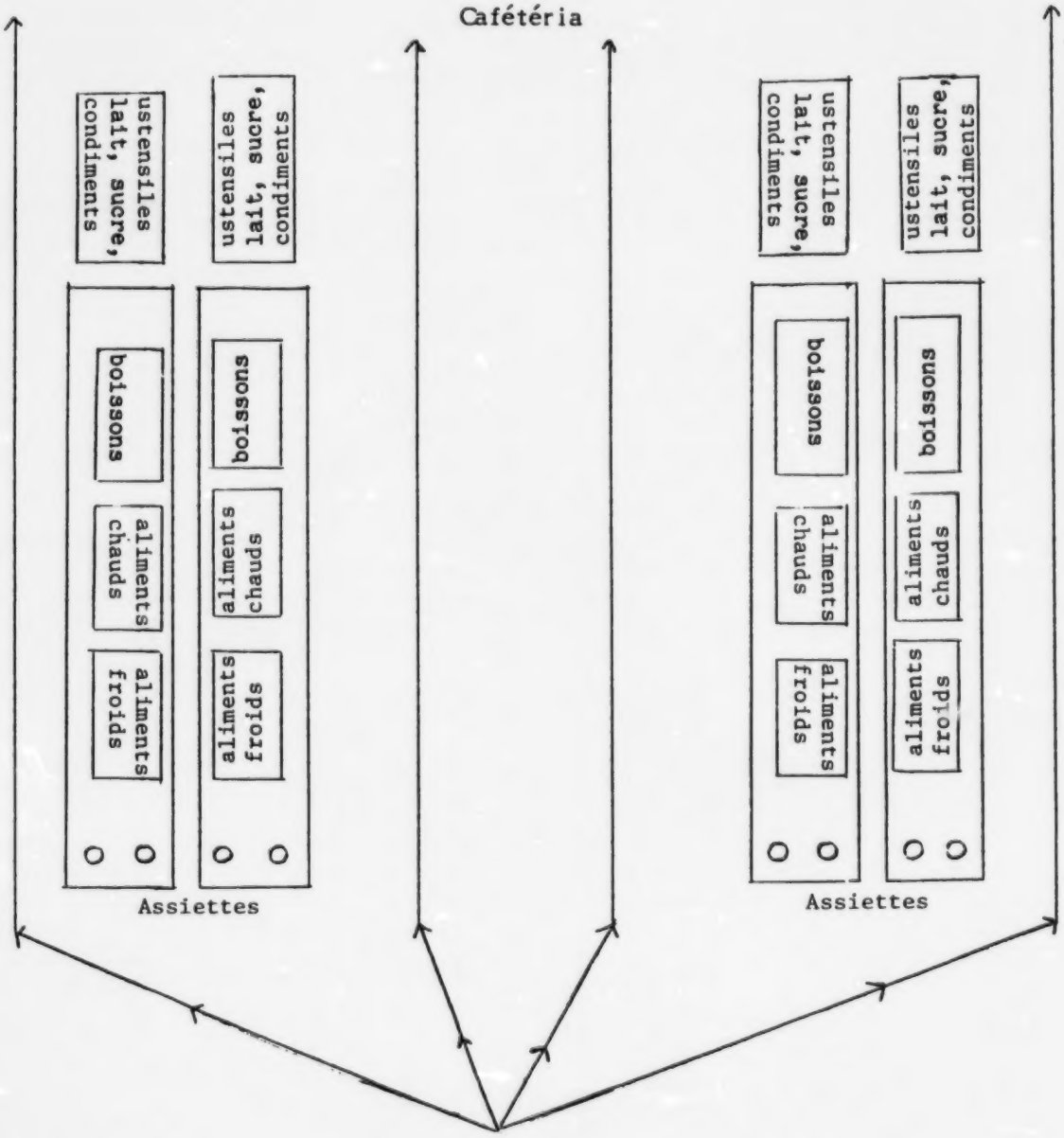
COMPTOIR DOUBLE

Si l'on doit nourrir plus de 200 personnes et si l'espace le permet, il serait préférable d'aménager deux comptoirs de service. Il y a plusieurs façons de procéder, tout dépend de la disposition des lieux et de l'emplacement des entrées et sorties. En voici quelques-unes.



PLUS DE DEUX COMPTOIRS

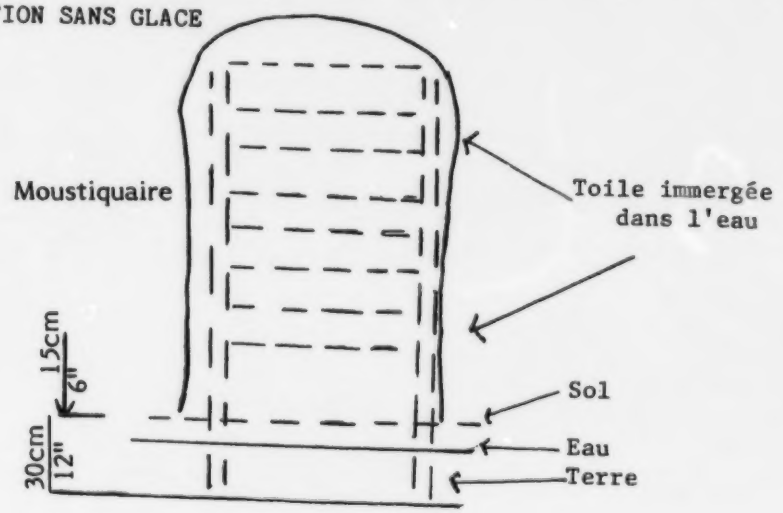
Il se peut que l'on doive aménager plus de deux comptoirs de service. À titre d'exemple, voici un diagramme qui illustre l'aménagement de quatre comptoirs de service.



RÉFRIGÉRATION IMPROVISÉE

Les appareils improvisés de réfrigération sont, au mieux, des substituts imparfaits de la réfrigération mécanique. Ils sont cependant nécessaires dans certains cas d'urgence. Voici la description et le mode de construction de deux de ces appareils.

REFRIGÉRATION SANS GLACE



MATÉRIEL

a) une caisse d'oranges, une boîte ou quatre parois de bois munies de rayons formant étagère
b) de la gaze pour le moustiquaire
c) de la jute ou autre toile de sac, pour la housse

CONSTRUCTION

a) Ajouter des pattes de 30cm (12 pouces) de hauteur à la boîte sous le rayon inférieur. Placer la caisse dans une cavité de 30cm (12 pouces) de profondeur, remplie d'eau. Recouvrir la caisse avec le moustiquaire puis avec le tissu. Celui-ci devrait être suffisamment long pour que ses bords trempent dans l'eau et qu'il reste constamment imbibé. L'air en passant à travers la jute mouillée va refroidir l'intérieur de la caisse.

b) Il est possible d'aménager ce réfrigérant de diverses autres façons. Ainsi on peut:

- creuser une tranchée peu profonde autour de la caisse, la remplir d'eau et laisser retomber la toile dans la tranchée;

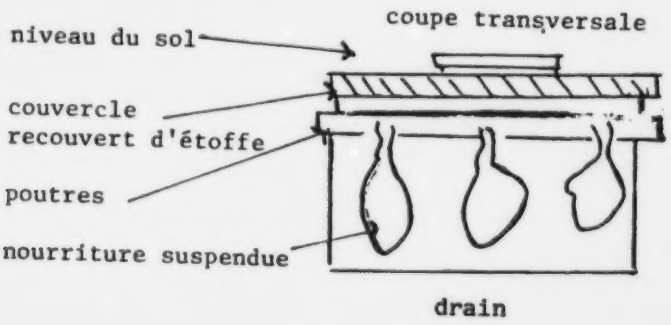
- suspendre au-dessus de la glacière, un récipient d'eau muni d'un robinet qui laissera l'eau s'écouler goutte à goutte sur la toile;

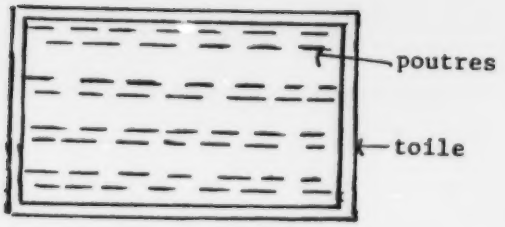
- placer un plat d'eau au-dessus de la caisse et y mettre tremper les quatre bords de la toile. Maintenir la toile en place à l'aide d'une pierre ou de tout autre poids. Draper le reste de la toile autour de la caisse y laissant une petite ouverture.

c) Choisir une caisse plus ou moins grande selon les besoins. Un réfrigérant mesurant en moyenne de 1,5m (5pi) ou 1,8m (6pi) de hauteur sur 1,2m (4pi) de largeur et 1m (3pi.) de profondeur.

d) Si l'on désire protéger les aliments contre les animaux, il faut le construire à une certaine distance du niveau du sol.

FOSSE-GLACIÈRE





CONSTRUCTION

a) Choisir si possible un endroit ombragé pour y creuser la fosse. Celle-ci devrait mesurer au moins 4m carrés (4pi carrés) et avoir une profondeur de 1,5m (5pi).

b) Fabriquer un couvercle qui ferme aussi hermétiquement que possible.

c) Tapisser les parois de la fosse avec des planches, de la tôle, de la jute ou autre toile de sac propre ou des branches.

d) Tremper la toile qui recouvre le couvercle dans de l'eau de temps à autre.

AUTRES SYSTÈMES DE RÉFRIGÉRATION

a) Utiliser des récipients imperméables et les placer dans un ruisseau.

b) Envelopper les récipients avec du papier journal mouillé.

APPROVISIONNEMENT EN EAU

Les recommandations relatives à la provision d'eau potable en période d'urgence relèvent normalement du service municipal ou de la Direction de l'hygiène du milieu (Santé et Bien-être social Canada).

Les membres du personnel AS doivent néanmoins être mis au courant des problèmes touchant cette question et des mesures à prendre afin d'assurer la provision d'eau potable dans les régions où l'eau est considérée comme non potable.

LE CHOIX DES SOURCES

Les sources d'eau potable devraient être choisies selon l'ordre suivant:

a) utiliser d'abord l'eau des aqueducs si déclarée potable par les autorités locales de la santé publique;

b) utiliser, en deuxième lieu, l'eau provenant des sources et des puits. La qualité de l'eau souterraine est habituellement meilleure que l'eau de surface. L'agent responsable de la santé publique doit vous avertir;

c) utiliser, en dernier lieu, les eaux de surface dans l'ordre suivant: rivières, ruisseaux, lacs ou étangs.

PRÉCAUTIONS À PRENDRE DANS L'UTILISATION DES EAUX DE SURFACE

a) S'approvisionner à un point situé à une bonne distance en aval de l'endroit où se déversent les égouts.

b) Éviter de s'approvisionner à proximité des endroits où s'égouttent les dépotoirs et où s'écoulent les eaux usées.

c) Éviter les surfaces huileuses; la désinfection n'enlève pas le goût d'huile.

d) Éviter les endroits où l'eau des égouts peut s'infiltrer dans la source d'eau potable.

e) Choisir l'eau la plus claire, car elle plaît davantage que l'eau trouble; se rappeler cependant qu'une eau limpide n'est pas nécessairement une eau potable.

PURIFICATION DE L'EAU

Suivre les directives suivantes si l'on doit purifier l'eau; faire bouillir pendant dix minutes ou traiter l'eau avec une solution de blanchiment domestique quelconque contenant de l'hypochlorite comme de l'eau de Javel concentrée, de l'iode domestique ou des comprimés de purification de l'eau. Le tableau ci-dessous indique les quantités à ajouter à l'eau. La solution est ajoutée à l'eau et le tout est bien mélangé et laissé à reposer pendant 30 minutes. Cette période de contact terminée, l'eau devrait avoir un léger goût de chlore ou d'iode. Si l'eau n'a pas ce goût, le dosage devrait être répété et l'eau devrait reposer pendant 30 minutes avant l'usage.

DÉSINFECTION DE L'EAU

LITRES D'EAU		DOSE DES COMPOSÉS DE DÉSINFECTION		
	CLAIRE	AGENT DE BLANCHIMENT AU CHLORURE	TEINTURE D'IODE (2 1/2 %)	COMPRIMÉS DE PURIFICATION DE L'EAU
(1 GALLON) 4,5 LITRES		GOUTTES 4	GOUTTES 20	GOUTTES 8
	TROUBLE			
(1 GALLON) 4,5 LITRES		10	40	16

PLANIFICATION DE L'ALIMENTATION DE SECOURS DANS LES HÔPITAUX

1. HÔPITAUX SITUÉS DANS LES LOCALITÉS D'ACCUEIL

En cas de désastre majeur, les hôpitaux et les établissements de soins spéciaux situés dans ces localités d'accueil, comptent un nombre accru de malades, d'employés et de bénévoles à nourrir. Le nombre de malades alités augmente aussi. On doit alors ajouter des lits dans les chambres et les salles, et en placer à d'autres endroits qui ne sont pas ordinairement utilisés à cette fin. Les cuisines et les salles à manger des hôpitaux ne sont pas ordinairement utilisées à pleine capacité; en période d'urgence, le besoin d'espace et de matériel supplémentaire ne devrait pas créer de problème majeur. Cependant, on doit modifier le plan d'action de façon à établir, si nécessaire, un service d'alimentation sur une base de 24 heures et à utiliser l'aide de bénévoles, en procédant de la façon suivante.

a) Le service de diététique en consultation avec ses cadres doit préparer par écrit un plan d'alimentation de secours qui sera incorporé au plan global d'urgence. Le plan doit être précis, détaillé et facile à interpréter. Chaque employé principal du service de diététique devrait en recevoir un exemplaire. De plus, chaque membre de la gestion devra en recevoir un exemplaire qu'il annexera à son propre plan d'urgence.

b) Prévoir les pannes d'électricité ou d'eau et modifier le plan en conséquence.

c) Assurer la relève du personnel, afin de maintenir la continuité du service.

d) Permettre aux nouveaux membres du personnel de se familiariser avec le plan.

e) Préparer une série de menus d'urgence, ainsi qu'une liste des aliments et du matériel nécessaire à leur préparation. Renseigner le personnel en soulignant l'importance des points suivants: conservation de l'eau, rationnement des aliments et règles d'hygiène quant à la manipulation des aliments en période d'urgence.

f) Augmenter selon les limites du budget la réserve de certains aliments, particulièrement ceux qui sont faciles à préparer et à servir en cas d'urgence, par exemple, le lait évaporé, condensé ou en poudre, la viande, le poisson et les légumes en conserve, les céréales prêtes à servir, les biscuits, les confitures à tartiner, les jus, les boissons instantanées et le sucre.

g) Prévoir dans le mesure du possible, le nombre de travailleurs surnuméraires nécessaires à la mise en marche du service.

2. LE SERVICE D'ALIMENTATION DE SECOURS DANS LES HÔPITAUX

Selon les ententes de planification locales conclues entre les services de bien-être d'urgence (SU) et les services de santé d'urgence (SSU), il se peut que l'alimentation dans les hôpitaux d'urgence relève du service d'alimentation de secours. Les hôpitaux ordinaires sont toutefois tenus d'établir leur propre plan d'alimentation de secours. Des unités emballées sont aménagées de façon à assurer des soins à 200 patients ou blessés. Elles sont installées dans des localités d'accueil et requièrent un personnel d'environ 260 employés (réparti sur 2 équipes de travail) des services de santé d'urgence. Il n'existe actuellement aucun plan d'hôpitaux d'urgence comprenant l'équipement majeur de cuisson. Il faudrait donc utiliser les aménagements et l'équipement d'alimentation déjà en place dans l'établissement devant servir d'hôpital d'urgence ou se les procurer d'autres sources locales. À défaut d'aménagements inadéquats, on devra établir un nouveau plan global d'alimentation de secours de la localité.

Exemples

a) Préparer les aliments dans d'autres établissements d'alimentation ou dans les cuisines auxiliaires et les transporter à l'hôpital où ils sont réchauffés et servis.

b) Aménager une cuisine auxiliaire si l'espace le permet.

Les emplacements d'hôpitaux d'urgence devront être bien indiqués afin que les centres d'alimentation de secours de la localité soient informés, et que les besoins en alimentation soient établis.

3. ALIMENTS NÉCESSAIRES

Trois catégories d'aliments peuvent répondre aux besoins de la majorité des malades et du personnel des hôpitaux d'urgence:

a) jus, thé sucré ou café pour les malades au régime liquide;

b) un liquide plus nourrissant pour les malades ne pouvant prendre d'aliments solides, de préférence un potage;

c) un repas simple (adapté aux conditions d'urgence) pour les malades qui ne peuvent tolérer le menu ordinaire et pour le personnel.

4. GENRE DE SERVICE D'ALIMENTATION

Dans un hôpital d'urgence, le service d'alimentation doit se limiter d'abord, au strict nécessaire. On recommande par exemple, de:

a) centraliser la préparation des aliments autant que possible afin de permettre une surveillance facile et efficace;

b) limiter le service à deux repas par jour, si nécessaire;

c) nourrir le personnel et les malades sur pied en improvisant une cafétérias;

d) apporter la nourriture sur chaque étage et la distribuer ensuite aux malades;

e) restreindre le service des malades alités au strict nécessaire et ne leur donner que les ustensiles indispensables. On recommande d'utiliser des assiettes et des tasses en carton;

f) utiliser autant que possible pour les régimes thérapeutiques, les aliments du régime normal que l'on tamise et auxquels on ajoute un liquide, afin d'en modifier la texture.

5. HÔPITAUX DES RÉGIONS CIBLES PROBABLES

Si un hôpital se prépare à une évacuation, l'on doit en informer le conseil d'administration de l'hôpital choisi dans la région d'accueil. Dans ce cas, les membres du service de diététique doivent:

a) se familiariser avec les aménagements des établissements de la localité d'accueil;

b) déterminer de concert avec les diététistes de la localité d'accueil, quelles sont les vivres à apporter au moment de l'évacuation, si le temps le permet. (Il importe de considérer la valeur nutritive des aliments par rapport à leur volume);

c) déterminer quel matériel on peut apporter si le temps le permet, tel que récipients isolants, urnes, grandes marmites, louches, grands pots, bols à mélanger, cuillères de service, assiettes et tasses en carton et ustensiles en plastique;

d) indiquer les mesures nécessaires, afin d'assurer le transport immédiat des vivres et du matériel au moment de l'évacuation et le rôle de chaque membre du personnel. Le transport des aliments et du matériel doit être établi en fonction des moyens de transport dont l'hôpital dispose;

e) informer le personnel du plan d'évacuation et former celui-ci en conséquence;

f) établir un plan de substitution dans le cas d'un hôpital devant être évacué.

BIBLIOGRAPHIE

A) SANTÉ ET BIEN-ÊTRE SOCIAL CANADA

Services d'urgence

- Nécessaire de survivance (1978)
- Comment survivre (1978)
- Services d'urgence, feuillet de renseignements (1981)
- L'alimentation dans les établissements en période d'urgence (1978)

B) DIRECTION GÉNÉRALE DES SERVICES ET DE LA PROMOTION DE LA SANTÉ

- Guide du service de diététique dans les grands établissements de santé 1981
- Guide du service de diététique dans les petits établissements de santé 1981
- Méthode d'évaluation d'aménagement de l'espace du service de diététique Nº 7 (1979)
- Standards de nutrition au Canada (1979)
- La mère canadienne et son enfant (1979)
- Valeur nutritive de quelques aliments usuels (1979)

C) SERVICES ÉDUCATIFS (PROTECTION DE LA SANTÉ)

- Dictionnaire de poche sur les additifs alimentaires (1980)
- Les aliments, la santé et la loi (1981)

D) AGRICULTURE CANADA

- Préparation de menus pour les petites institutions (1979)
- Achat et entreposage des aliments canadiens (1978)
- La nutrition à bon prix (1979)